

SERIE
bts

 bernardi®

Impasti complessi, resi semplici.

La Serie BTs rappresenta il top di gamma, l'impastatrice ideale per la produzione di impasti ad alta idratazione e per tutti i grandi lievitati. Mantenendo ingombri contenuti e un buon rapporto qualità/prezzo, è il miglior alleato per i professionisti che vogliono distinguersi.



Bracci estraibili per agevolare le operazioni di pulizia



Pannello di comando **touch**



Foro nella protezione per facilitare l'inserimento degli ingredienti



5 step di velocità
da 30 a 65 battute/minuto



Timer Meccanico



Disponibile in 3 taglie
12, 24 e 48 kg di impasto

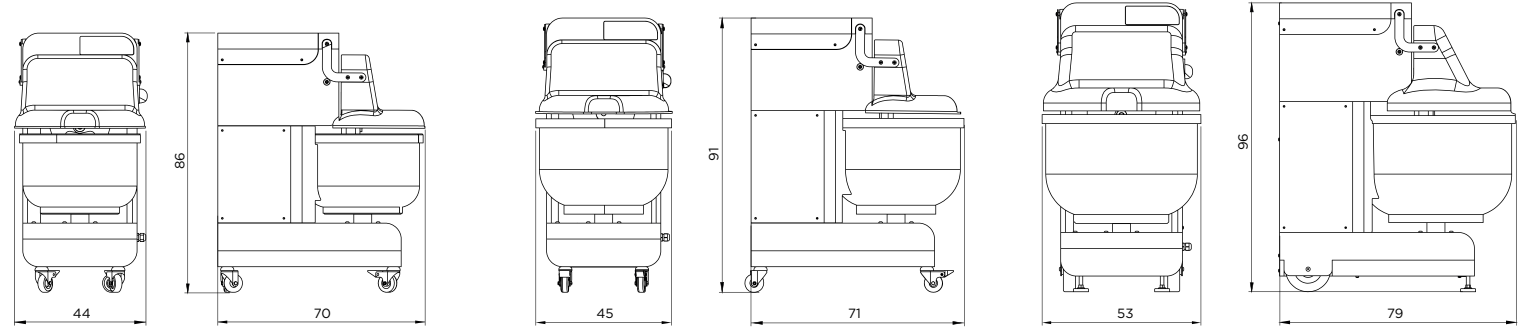


Tensione 400V trifase
o su richiesta 230V monofase



SCANSIONA IL QR CODE PER
MAGGIORI INFORMAZIONI

Dettagli tecnici



Impastatrice

bt 12_s

bt 24_s

bt 48_s

Capacità di farina	1.3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg
Capacità d'impasto	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg
Volume vasca	27 ℓ	35 ℓ	60 ℓ
Dimensioni vasca (cm)	ø 38 - h 25	ø 43 - h 30	ø 50 - h 34
Tensione	400V trifase*	400V trifase*	400V trifase*
Potenza	1500 W	1500 W	1500 W
Velocità bracci	5 velocità	5 velocità	5 velocità
Battute (batt/min)	da 30 a 65	da 30 a 65	da 30 a 65
Timer	Meccanico	Meccanico	Meccanico
Dimensioni LxPxH (cm)	44x70x86	45x71x91	53x79x96
Peso	128 kg	140 kg	154 kg
Codice	BT1240059	BT2440059	BT4840059
Dimensioni imballo (cm)	55x81x110	55x81x110	63x89x116
Peso con imballo	150 kg	165 kg	200 kg

**Personalizzazione: su richiesta 230V monofase*